

CHEESECAKE DE BOMBOM COM CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito de maisena (para triturar)

70 g de manteiga derretida

CREME CHEESECAKE:

Creme cheesecake: 2 caixas de creme de leite (400 g)

1 caixa de leite condensado (395 g)

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 pacote de gelatina em pó incolor

200 g de castanhas-do-pará

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 1 caixa de creme de leite (200 g)

1 barra de chocolate ao leite derretida (150 g)

DECORAÇÃO:

Decoração: 9 bombons

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito, acrescente a manteiga derretida e misture bem.

Numa forma de fundo removível disponha a massa somente no fundo da forma e leve ao forno preaquecido a 180º C durante 10 minutos.

Retire e reserve.

Dissolva a gelatina em pó sem sabor em 5 colheres (sopa) de água fria e leve para 'hidratar' no micro-ondas por 15 segundos.

Agora, numa tigela, coloque todos os ingredientes para o cheesecake e mexa bem com uma colher (não precisa ir ao fogo).

Por último, acrescente as castanhas-do-pará raladas num ralador.

Agora despeje sobre a massa na forma todo o creme branco e leve à geladeira por umas 2 horas ou até que fique bem firme.

Em outra tigela, faça a ganache misturando bem com uma colher o creme de leite e a barra de chocolate já derretida (se quiser um creme mais intenso no sabor derreta duas barras de chocolate).

Depois de retirar da geladeira, despeje a ganache sobre a cheesecake e polvilhe com mais castanhas-do-pará ralada.

Por fim, decore com os bombons.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19806-cheesecake-de-bombom-com-castanha-do-para.html>